

Stieglkeller
SALZBURG



EMPFEHLUNGSKARTE/CHEF'S CHOICE:

von 11.30 – 14.30 und von 17.30 – 21.00 Uhr

Oliven-Tomaten-Bärlauchgnocchi <i>mit Bergkäse & Rucola</i> ^{ACGLM}	9,00 €
Gnocchi with wild garlic, olives, tomato, cheese & rocket	
<i>Unsere Bierempfehlung/our beer recommendation</i>	Maxglaner WIT
Bärlauchcremesuppe mit Croutons ^{AGLO}	4,50 €
Cream soup of wild garlic with croutons	
<i>Unsere Bierempfehlung/our beer recommendation</i>	Maxglaner IPA
Bärlauchknödel mit brauner Butter & Bergkäse ^{ACGLO}	13,00 €
Wild-garlic-dumplings with brown butter & Austrian cheese	
<i>Unsere Bierempfehlung/our beer recommendation</i>	Columbus 1492
Hausgemachte Gnocchi <i>mit Bärlauchpesto & Parmesan</i> ^{ACG}	11,50 €
Homemade gnocchi with wild garlic pesto & parmesan	
<i>Unsere Bierempfehlung/our beer recommendation</i>	Maxglaner WIT
Heidelbeer-Schmarrn mit Vanilleeis ^{ACG}	8,00 €
Sweet yeast dumplings filled with plum jelly & vanilla sauce	
<i>Unsere Bierempfehlung/our beer recommendation</i>	Zölibat

Stieglkeller

Alle Preise verstehen sich in EURO inkl. der gesetzlichen MwSt. . all prices are in EURO incl. VAT . Tutti prezzi sono in Euro comprensivi di IVA



Find us on
Facebook

Um Ihnen Speisen bester Qualität zu bieten, verwenden wir größtenteils Produkte heimischen Ursprungs. Dies gilt sowohl für Fleisch, Fisch und Geflügel als auch für Gemüse und Obst.

Wir bevorzugen dabei saisonal vorhandene Waren, um weite Transportwege zu vermeiden und Frische zu garantieren.

Suppe/Soups/Zuppi

Rinderkraftsuppe mit Leberknödel oder Kaspressknödel^{ACGL} 4,00 €
Beef broth with liver or cheese dumplings
Brodo di manzo con gnocco di fegato o gnocco di formaggio

Vorspeisen/Starters/Primi piatti

Räucherfischsulze mit Tomaten-Basilikumvinaigrette^{ACGLM} 9,00 €
Smoked fish in aspic with tomato-basil-vinaigrette
Pesce affumicato in gelatine con salsa di tomato e basilico

Gemischter Salat klein/groß^{OM} 3,50/6,00 €
Mixed salad small/big
Insalata mista piccolo/grande

Für Änderung der Beilagen bei Vor- und Hauptspeisen verrechnen wir 0,50 €
For changing the side dish for starters and main courses we charge 0,50 €

Hauptspeisen/Main courses/Secondo piatti

Original Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit Erdäpfeln und Preiselbeeren ^{ACG} Original "Wiener Schnitzel" – escalope of veal with potatoes & cranberries "Wiener Schnitzel" originale – cotolette di vitello con patate e mirtilli	20,00 €
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Erdäpfeln und Preiselbeeren ^{ACG} Escalope of pork "Viennese style" with potatoes & cranberries Cotolette di maiale alla viennese con patate e mirtilli	12,50 €
Knödelvariation mit Sauerkraut 6 Stück gefüllte Knödel (Grammeln, Speck, Haschee) ^{AGL} Variation of 6 stuffed dumplings on Sauerkraut Canederli ripieni con crauti (6 pezzi)	13,00 €
Rindersaftgulasch mit Semmelknödel ^{ACG} Traditional beef goulash with bread dumpling Gulasch di manzo con gnocco di pane	12,00 €
Krustenbrat'l mit Stiegl-Biersaft mit Semmelknödel und Speckkrautsalat ^{ACG} Roast of pork with cole slaw and dumplings Arrosto di maiale con cavolo e canederlo	13,00 €
Alt Wiener Kalbsrahmbeuschel mit Gulaschspiegel, Wurzelgemüse & Semmelknödel ^{ACGLMO} Veal lights in cream with root vegetables & bread dumpling Interiora di vitello con verdure e gnocco di pane	13,00 €
Ausgelöstes Backhendl ^(1/2) mit Erdäpfel-Gurkensalat & gerührten Preiselbeeren ^{ACGM} Deep fried chicken with potato-cucumber-salad Pollo fritto con insalate di patate	16,00 €
Kross gebratener Spanferkelrücken mit karamellisiertem Frühkraut & Grammelnknödeln ^{ACGM} Crispy pigling with caramelized cabbage & dumplings filled with greaves Porchetta con cavolo bianco e gnocco di patate	16,00 €

Für Änderung der Beilagen bei Vor- und Hauptspeisen verrechnen wir 0,50 €
For changing the side dish for starters and main courses we charge 0,50 €

Fleischlos

Vegetarian/Vegetariana

Gefüllte Paprika <i>gefüllt mit Bärlauch & Cousous</i> dazu Paradeissauce ^{AL} (vegan) Stuffed peppers with wild garlic, couscous & tomato sauce Peperoni ripieni con aglio, cuscus & salsa di pomodoro	12,00 €
---	---------

Süße Schmankerl/Dessert/Dolci

„Salzburger Nockerl“ mit Himbeersoße (für 2 Personen) ^C „Salzburger Nockerl“ with raspberry sauce (for 2 persons) „Salzburger Nockerl“ con crema di lampone (per 2 persone) Wartezeit 20 Minuten/waiting time 20 min./attesa 20 min.	16,00 €
--	---------

Hausgemachte Buchteln mit Powidlmarmelade & Vanillesauce ^{ACGE} Sweet yeast pastry with plum jelly & vanilla sauce Pasta e lievitata ripieno con prugna con salsa alla vaniglia	8,50 €
---	--------

Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel ^{ACGO} homemade apple or curd-strudel . <i>Strudel di mele o di ricotta</i> natur oder mit Schlagobers . plain or with cream . <i>naturale o con panna</i> mit Vanillesoße oder Eis . vanilla sauce/ice cream . <i>con salsa vaniglia o gelato</i> mit allem Drum und Dran . including everthing . <i>con tutto</i>	3,50 € 4,50 € 5,50 €
--	----------------------------

Stieglkeller
SALZBURG



*Kennzeichnung der Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien
oder Unverträglichkeiten auslösen können:
Identification of substances or product which can cause
allergies or intolerances:*

<i>A</i>	<i>Gluten/Gluten</i>
<i>B</i>	<i>Krebstiere/Crayfish</i>
<i>C</i>	<i>Ei/egg</i>
<i>D</i>	<i>Fisch/Fish</i>
<i>E</i>	<i>Erdnuss/Peanuts</i>
<i>F</i>	<i>Soja/Soy</i>
<i>G</i>	<i>Milch oder Lactose/Milk or lactose</i>
<i>H</i>	<i>Schalenfrüchte/Edible nuts</i>
<i>L</i>	<i>Sellerie/Celeriac</i>
<i>M</i>	<i>Senf/Mustard</i>
<i>N</i>	<i>Sesam/Sesame</i>
<i>O</i>	<i>Sulfite/Sulphites</i>
<i>P</i>	<i>Lupinen /Lupines</i>
<i>R</i>	<i>Weichtiere/Mollusks (mussel, oyster, etc.)</i>

Stieglkeller